

GE89MST

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.



GE89MST-1_XEG_DE68-04258A-00_DE.indd 1 2014-03-12 3:45:44

Inhalt

Sicherheitsinformationen

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.



Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

	Warnung; Brandgefahr		Warnung; Heiße Oberfläche
	Warnung; Strom		Warnung; Explosives Material
	NICHT ausführen.		NICHT berühren.
	NICHT demontieren.		Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.		Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.		Hinweis
	Wichtig		

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)	
	WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
	WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
	Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
	WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.
	WARNUNG: Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.
	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
	Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

★	Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungs- und Brandgefahr führen.
	Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
★	**WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
★	**WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

★	Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.
	Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.
	Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
★	Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
★	Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
	Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

⚠ WARNUNG (nur Backofenfunktion) - Optional

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.
Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

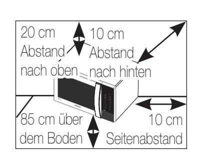
	Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
	Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
	Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.
	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
	Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B.
Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.
Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

☛ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe (Nur Modelle mit Drehteller)

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

☛ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.

2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.

3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.

4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. **Verwenden Sie NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie das Gerät jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann. (nur Modelle mit klappbarem Heizelement)

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.
Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.

Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

	WARNUNG				
	Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✔	✔	✔	✔
	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✔	✔	✔	✔
	Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✔	✔	✔	✔
	Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✔	✔	✔	✔
	Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✔	✔	✔	✔

	Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✔	✔	✔	✔
	Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✔	✔	✔	✔
	Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✔	✔	✔	✔
	Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✔	✔	✔	✔
	Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✔	✔	✔	✔
	Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✔	✔	✔	✔
	Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✔	✔	✔	✔
	Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.	✔	✔		
	Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✔	✔	✔	✔
	Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✔	✔		✔
	Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.	✔	✔	✔	
	Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✔	✔	✔	
	Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✔	✔	✔	✔
	Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✔	✔		
	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✔	✔	✔	
	Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.	✔	✔		
	Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✔		✔	✔
	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✔	✔	✔	✔
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE-HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✔	✔	✔	✔
	Geben Sie heiße Zubehörteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.				✔
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.	✔			✔

	VORSICHT				
	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✔		✔	✔
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✔		✔	✔
	Stellen Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✔		✔	✔
	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✔	✔		
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✔	✔
	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✔		✔	
	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✔	
	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✔	
	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✔	
	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✔			✔
	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✔		✔	
	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✔	✔	✔	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
   (1) Gerätetür (verbogen)
   (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
   (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Kurzreferenz

Erhitzen von Nahrungsmitteln

	1. Legen Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Stellen Sie die Leistungsstufe durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für **Mikrowelle** ein.
– +	**2.** Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** ein.
+ 30s	**3.** Drücken Sie die Taste für **Start**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt 4 Mal ein Signalton.

Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln

Power	**1.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die **Power defrost (Auftauprogramme)** die aufzutauenden Lebensmittel aus.
– +	**2.** Stellen Sie das Gewicht der Nahrungsmittel durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** ein.
+ 30s	**3.** Drücken Sie die Taste für **Start**.

Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden

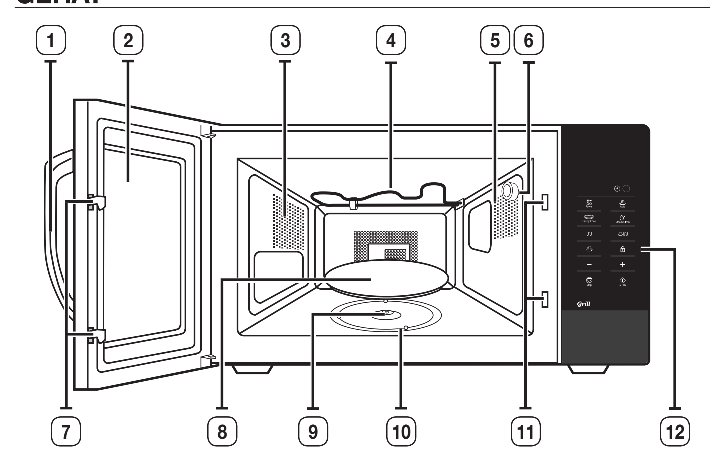
 + 30s	Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Gerät. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste für **Start**.

Grillen von Nahrungsmitteln

	1. Drücken Sie die Taste für den **Grill**.
– +	**2.** Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** ein.
+ 30s	**3.** Drücken Sie die Taste für **Start**.

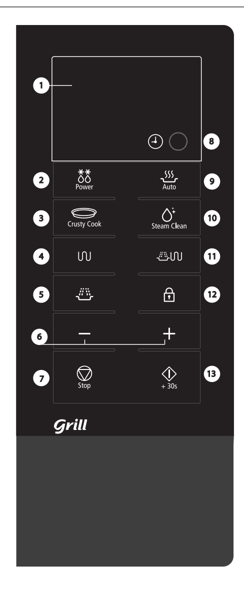
Funktionen des Geräts

GERÄT



1. GRIFF DER GERÄTETÜR
2. GERÄTETÜR
3. BELÜFTUNGSSCHLITZE
4. HEIZELEMENT
5. BELEUCHTUNG
6. WASSERGEFÄSSHALTERUNG
7. TÜRRIEGEL
8. DREHTELLER
9. DREHAUFSATZ
10. DREHRING
11. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
12. BEDIENFELD

BEDIENFELD



1. DISPLAY
2. AUFTAUPROGRAMME
3. AUTOMATISCH ÜBERBACKEN
4. GRILLMODUS
5. MIKROWELLENMODUS
6. AUF (+) / AB (-)
7. STOPP/ABBRECHEN
8. UHRZEIT
9. AUFWÄRMPROGRAMME
10. DAMPFREINIGUNG
11. KOMBINATIONSMODUS
12. KINDERSICHERUNG
13. START

ZUBEHÖR

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

	1. **Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. **Zweck:** Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.
	2. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt. **Zweck:** Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.
	3. **Grillrost**: Muss auf den Drehteller gestellt werden. **Zweck:** Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.
	4. **Backunterlage:** Siehe Seite 19 bis 21. **Zweck:** Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel in den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodi schöner gebräunt werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.
	5. **Wassergefäß für die Reinigung:** Siehe Seite 23. **Zweck:** Das Wassergefäß wird für die Reinigung des Garraums verwendet.

☛ Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

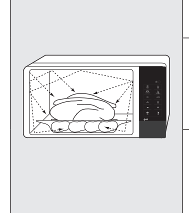
SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz und Farbe nicht ändern.

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen (manuell und automatisch)
- Erhitzen
- Aufwärmen

Garprinzip.

	**1.** Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
	2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
	3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften: • Menge und Dichte • Wassergehalt • Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie dann die Gerätetür.



	1. Drücken Sie die Taste für **Mikrowelle**. **Ergebnis:** Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt.
− + + 30s	**2.** Drücken Sie die Taste für **Mikrowelle**, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf/Ab** eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein. Drücken Sie anschließend die Taste für **Start**. **Ergebnis:** Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

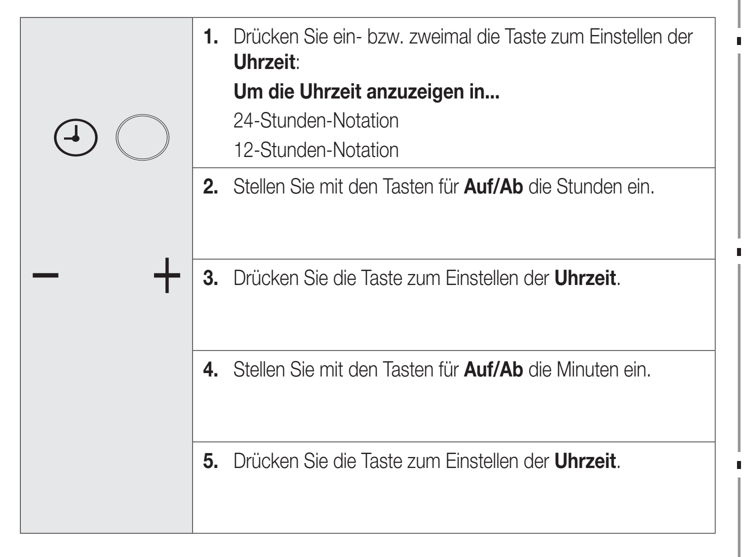
EINSTELLEN DER UHRZEIT

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, wird im Display automatisch „:0“, „88:88“ oder „12:00“ angezeigt.
Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall



Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.



	1. Drücken Sie ein- bzw. zweimal die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**: **Um die Uhrzeit anzuzeigen in...** 24-Stunden-Notation 12-Stunden-Notation
	2. Stellen Sie mit den Tasten für **Auf/Ab** die Stunden ein.
	3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**.
	4. Stellen Sie mit den Tasten für **Auf/Ab** die Minuten ein.
	5. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Legen Sie zuerst die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie dann die Gerätetür.

	1. Drücken Sie die Taste für **Mikrowelle**. **Ergebnis:** Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt:
– +	**2.** Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** ein.
+ 30s	**3.** Drücken Sie die Taste für **Start**. **Ergebnis:** Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (800 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste für **Start**. Das Gerät wird sofort gestartet.

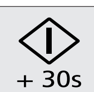
LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Ausgangsleistung	
	MIKROWELLE	**GRILLMODUS**
HOCH	800 W	-
MITTELHOCH	600 W	-
MITTEL	450 W	-
MITTEL REDUZIERT	300 W	-
AUFTAUEN	180 W	-
NIEDRIG/WARMHALTEN	100 W	-
GRILLMODUS	-	1100 W
KOMBINATIONSMODUS I	600 W	1100 W
KOMBINATIONSMODUS II	450 W	1100 W
KOMBINATIONSMODUS III	300 W	1100 W

- Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit dementsprechend verringert werden.
- Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verlängert werden.

REGULIEREN DER GARZEIT



Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste für **Start** drücken.

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.



	1. Unterbrechen: **1)** Öffnen Sie die Gerätetür. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste für **Start**, um den Garvorgang fortzusetzen. **2)** Drücken Sie die Taste **Stop (Stopp)**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste für **Start**.
Stop	**2.** Um den Garvorgang vollständig abzubrechen, drücken Sie die Taste **Stop (Stopp)**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird abgebrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Taste **Stop (Stopp)**.

- Vor dem Beginn des Garvorgangs kann jede Einstellung abgebrochen werden, indem Sie einfach die Taste **Stop (Stopp)** drücken.

AUTOMATISCHE ENERGIESPARFUNKTION

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

GE89MST-1_XEG_DE68-04258A-00_DE.indd 16 2014-03-12 3:45:54

AUFWÄRMPROGRAMME

Mit Hilfe der Aufwärmprogramme können Sie Nahrungsmittel unter Verwendung von vier vorprogrammierten Garzeiten aufwärmen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** können Sie die Anzahl der Portionen angeben.

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

Auto	**1.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die **Auto Reheat (Aufwärmprogramme)** die Art der zu aufzuwärmenden Nahrungsmittel aus.
− +	**2.** Wählen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** die Portionsgröße aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
+ 30s	**3.** Drücken Sie die Taste für **Start**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit: 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben.

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 **Gekühlte Fertiggerichte**	300-350 g 400- 450 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
2 **Gekühlte Suppen/ Saucen**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Die Suppe/Sauce in einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben. Während des Aufwärmens und der Ruhezeit abdecken. Vor und nach der Ruhezeit umrühren.
3 **Nudelgratin**	200 g 400 g	Das tiefgefrorene Nudelgratin in eine geeignete feuerfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Dieses Programm eignet sich für tiefgefrorene Nudelgratins wie Lasagne, Cannelloni oder Makkaroni. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
4 **Getränke Kaffee, Milch, Tee, Wasser (Raumtemperatur)**	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	In eine Porzellantasse (150 ml) oder einen Porzellanbecher (250 ml) geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten). Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

AUFTAUPROGRAMME

Mit der automatischen Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/ Kuchen auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

Power	**1.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die **Power defrost (Auftauprogramme)** die aufzutauenden Lebensmittel aus.
– +	**2.** Stellen Sie das Gewicht der Nahrungsmittel durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** ein. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).
+ 30s	**3.** Drücken Sie die Taste für **Start**. **Ergebnis:** • Der Auftauvorgang wird gestartet. • Während des Auftauvorgangs werden Sie nach der Hälfte der Zeit durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden. • Drücken Sie erneut die Taste für **Start**, um den Auftauvorgang abzuschließen.

Nahrungsmittel können auch mit manuellen Einstellungen aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion für Erhitzen/Aufwärmen mit einer Leistungsstufe von 180 W aus. Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt „Erhitzen/ Aufwärmen” auf Seite 15.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Auftauprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/Kuchen auf einen Keramikteller.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und Hackfleisch. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Hähnchen und Hähnchenteile. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500 g	Den Schwanz des ganzen Fischs mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Fische und Fischfilets. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125- 625 g	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur geeignet. Vor dem Verzehr 5 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.

Wenn Sie die Nahrungsmittel manuell auftauen möchten, stellen Sie die Funktion für manuelles Auftauen mit einer Leistungsstufe von 180 W ein. Weitere Informationen zum manuellen Auftauen und den Auftauzeiten finden Sie auf Seite 28.

AUTOMATISCHES ÜBERBACKEN

Bei der Funktion zum automatisch Überbacken wird die Zeitdauer automatisch eingestellt. Durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** können Sie die Anzahl der Portionen angeben. Legen Sie die Backunterlage in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

	1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie sie im höchsten Kombinationsmodus vor, indem Sie die Taste für den **Kombinationsmodus** drücken. Wählen Sie dann durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** die Vorheizzeit (3 bis 5 Minuten) aus.
+ 30s	**2.** Drücken Sie die Taste für **Start**.
	3. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage. Schließen Sie die Gerätetür.
Crusty Cook	**4.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Crusty Cook (Automatisch überbacken)** die Art der Nahrungsmittel aus, die zubereitet werden sollen.
– +	**5.** Wählen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** die Portionsgröße aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
+ 30s	**6.** Drücken Sie die Taste für **Start**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit: 1) Es erklingt viermal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.

Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).

So reinigen Sie die Backunterlage
Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

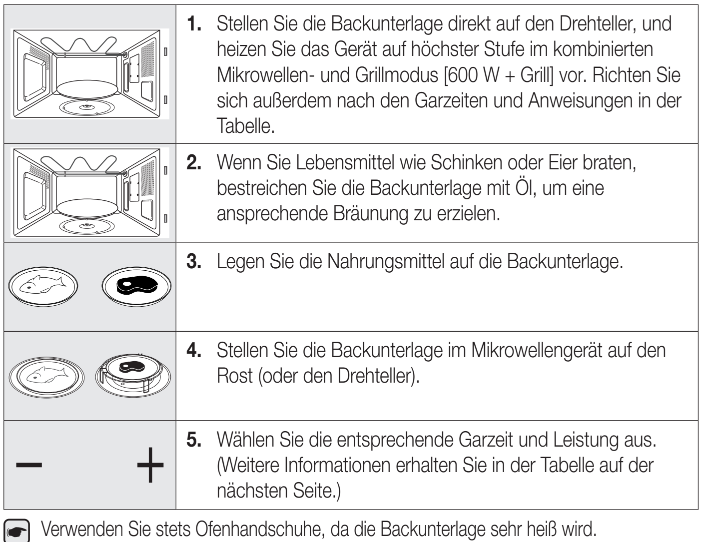
Hinweis: Die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

In der folgenden Tabelle wird die Verwendung der 4 Programme für automatisches Überbacken beschrieben. Beachten Sie die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Vorheizzeit (Min.)	Anleitung
1 **Tiefkühlpizza** (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	Die Backunterlage vorheizen (600 W + Grill). Die Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
2 **Tiefgefrorene Baguettes**	150 g (1 Stück) 250 g (2 Stk.)	4	Die Backunterlage vorheizen (450 W + Grill). Ein Baguette an den Rand der Backunterlage und zwei Baguettes nebeneinander auf die Backunterlage legen. Dieses Programm ist sowohl für belegte Baguettes (z. B. Gemüse, Schinken oder Käse) als auch für Pizza-Snacks geeignet. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
3 **Tiefgefrorene Quiche/ Pastete** (-18 °C)	150 g (1 Stück) 300 g (1-2 Stück)	3	Die Backunterlage vorheizen (600 W + Grill). Die tiefgefrorene Quiche/Pie auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
4 **Tiefgefrorene Chicken Nuggets**	125 g 250 g	4	Die Backunterlage vorheizen (600 W + Grill). Die Backunterlage mit 1 El Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die Taste für „Start“ drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.

FUNKTIONEN DER BACKUNTERLAGE

Auf der Backunterlage werden Ihre Nahrungsmittel durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der Backunterlage wird auch die Unterseite der Nahrungsmittel knusprig und gebräunt. Eine Liste der Nahrungsmittel, die Sie mit Hilfe der Backunterlage zubereiten können, finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.



1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus [600 W + Grill] vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.
3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.
4. Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).
5. Wählen Sie die entsprechende Garzeit und Leistung aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

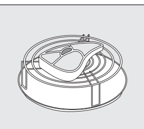
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.
- Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.
- Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist (z. B. Plastikschüsseln).
- Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne den Drehteller in das Gerät.
- Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.
- Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage nicht spülmaschinengeeignet ist.

Die Backunterlage sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden. Heizen Sie die Backunterlage im Kombinationsmodus (600 W + Grill) 3-4 Minuten lang vor.
Beachten Sie die Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)
Schinken	4 Scheiben (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	450 W + Grill	4½-5
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Burger	2 Stk. (125 g)	600 W + Grill	7-7½
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorenen Burger kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 4 bis 5 Minuten wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Baguettes	200-250 g (2 Stk.)	450 W + Grill	8-9
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Ein Baguette in die Mitte bzw. zwei Baguettes nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 4 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefkühlpizza	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorene Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.		

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)
Ofenkartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 8-9
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf die Backunterlage legen. Kreisförmig verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Fischstäbchen	150 g (5 Stk.) 300 g (10 Stk.)	600 W + Grill	7-8 9-10
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 El Öl bestreichen. Die Fischstäbchen kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Nach 4 Min. (5 Stück) bzw. 6 Min. (10 Stück) wenden. Vor dem Verzehr 4 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	125 g 250 g	600 W + Grill	5-5½ 7½-8
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 3 Min. (125 g) bzw. 5 Min. (250 g) wenden. Vor dem Verzehr 4 Minuten lang ruhen lassen.		
Gekühlte Pizza	300-350 g	450 W + Grill	6½-7½
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die gekühlte Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 4 Minuten lang ruhen lassen.		

AUSWAHL DES ZUBEHÖRS



Verwenden Sie mikrowellengeeignetes Geschirr. Verwenden Sie keine Behälter oder Geschirr aus Kunststoff, Papierbecher, Tücher usw.

Wenn Sie den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr erhalten Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 23.

GRILLEN

Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen. Zu diesem Zweck ist im Lieferumfang des Mikrowellengeräts ein Grillrost enthalten.

1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor. Drücken Sie dazu die Taste für den **Grill**, und stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** die Vorheizzeit ein.
2. Drücken Sie die Taste für **Start**.
3. Öffnen Sie nach dem Vorheizen die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.
   Schließen Sie die Gerätetür.
4. Drücken Sie die Taste für den **Grill**.
   Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
   : 0
5. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** die gewünschte Grillzeit ein.
   Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
6. Drücken Sie die Taste für **Start**.
   Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Während des Grillvorgangs schaltet sich das Heizelement abwechselnd ein und aus. Dieses System wurde entwickelt, um eine Überhitzung des Mikrowellengeräts zu vermeiden.

Verwenden Sie zum Berühren des Geschirrs im Gerät stets Ofenhandschuhe, da das Geschirr sehr heiß ist.

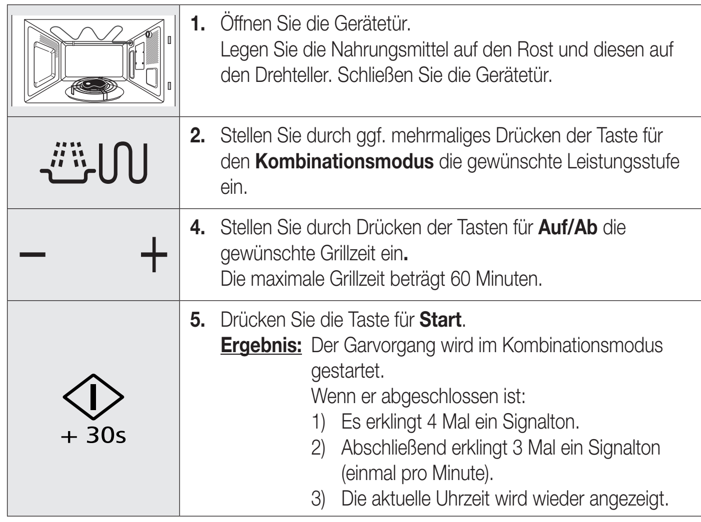
Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.

KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛ Verwenden Sie **STETS** mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

☛ Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät **STETS** Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.



	1. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost und diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.
	2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für den **Kombinationsmodus** die gewünschte Leistungsstufe ein.
– +	**4.** Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** die gewünschte Grillzeit ein**.** Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
+ 30s	**5.** Drücken Sie die Taste für **Start**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird im Kombinationsmodus gestartet. Wenn er abgeschlossen ist: 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Die maximale Mikrowellenleistung beim kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus beträgt 600 W.

☛ Im Kombinationsmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.

AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



Stop + 30s	**1.** Drücken Sie gleichzeitig die Tasten für **Stop (Stopp)** und **Start**. **Ergebnis:** • Im Display wird Folgendes angezeigt: OFF • Wenn Sie eine Taste drücken, erklingt kein Signalton.
Stop + 30s	**2.** Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten für **Stop (Stopp)** and **Start**. **Ergebnis:** • Im Display wird Folgendes angezeigt: On • Die Signaltöne sind wieder aktiviert.

SICHERHEITSSPERRE DES MIKROWELLENGERÄTS

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.
Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.

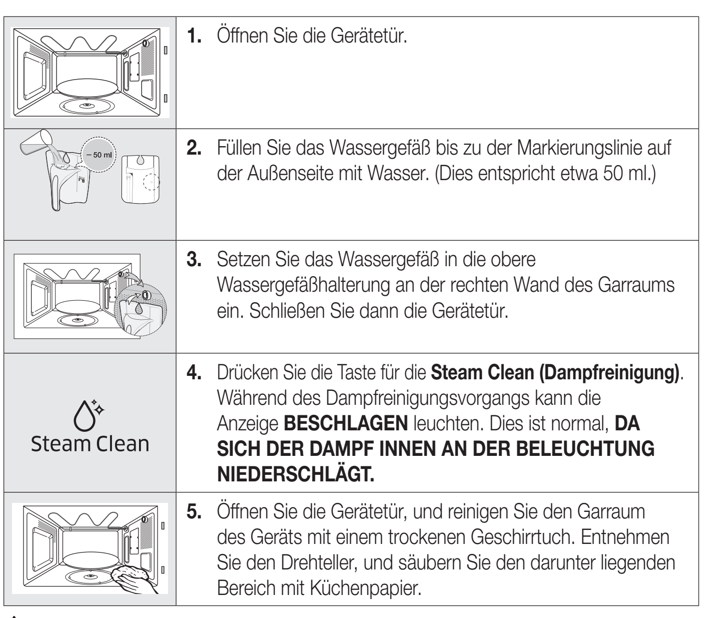
	1. Halten Sie die Taste für die **Kindersicherung** drei Sekunden lang gedrückt. **Ergebnis:** • Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden). • Im Display wird „L“ angezeigt. L
	2. Um das Gerät wieder zu entsperren, halten Sie die Taste für die **Kindersicherung** erneut drei Sekunden lang gedrückt. **Ergebnis:** Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

DAMPFREINIGUNG

Durch den von der Dampfreinigungsfunktion erzeugten Dampf wird die Oberfläche des Garraums von einer Kondenswasserschicht überzogen.
Anschließend kann der Garraum mühelos gereinigt werden.

Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist (Raumtemperatur).

Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.



	1. Öffnen Sie die Gerätetür.
	2. Füllen Sie das Wassergefäß bis zu der Markierungslinie auf der Außenseite mit Wasser. (Dies entspricht etwa 50 ml.)
	3. Setzen Sie das Wassergefäß in die obere Wassergefäßhalterung an der rechten Wand des Garraums ein. Schließen Sie dann die Gerätetür.
	4. Drücken Sie die Taste für die **Steam Clean (Dampfreinigung)**. Während des Dampfreinigungsvorgangs kann die Anzeige **BESCHLAGEN** leuchten. Dies ist normal, **DA SICH DER DAMPF INNEN AN DER BELEUCHTUNG NIEDERSCHLÄGT.**
	5. Öffnen Sie die Gerätetür, und reinigen Sie den Garraum des Geräts mit einem trockenen Geschirrtuch. Entnehmen Sie den Drehteller, und säubern Sie den darunter liegenden Bereich mit Küchenpapier.



Das Wassergefäß darf nur im **Dampfreinigungsmodus** verwendet werden.

Entnehmen Sie beim Erhitzen fester Nahrungsmittel unbedingt das Wassergefäß, da es sonst beschädigt wird und das Mikrowellengerät in Brand geraten kann.



Wenn Sie mehr als 50 ml Wasser verwenden, kann dieses durch die Öffnung auf der Rückseite austreten. Stellen Sie daher sicher, dass Sie maximal nur 50 ml verwenden.

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Nahrungsmitteln in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

(Fortsetzung)

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ **: Empfohlen** ✓✗ **: Mit Vorsicht** ✗ **: Nicht sicher**

Zubereitungshinweise

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.
Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Spinat	150 g	600 W	4½-5½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Brokkoli	300 g	600 W	9-10
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Erbsen	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Grüne Bohnen	300 g	600 W	8-9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	8-9
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Ende der Garzeit umrühren und Salz oder Kräuter und Butter dazugeben.
Hinweis: Es kann sein, dass der Reis nicht das ganze Wasser aufgesaugt hat, obwohl die Garzeit beendet ist.

Nudeln: In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	800 W	17-18
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	800 W	18-19
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln	250 g	800 W	11-12
	Anleitung 1 l heißes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden.
Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Rosenkohl	250 g	800 W	5½-6½
	Anleitung 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Möhren	250 g	800 W	4½-5
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Blumenkohl	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zucchini	250 g	800 W	3½-4
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Auberginen	250 g	800 W	3½-4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Lauch	250 g	800 W	4½-5
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pilze	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Anleitung Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zwiebeln	250 g	800 W	5½-6
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kartoffeln	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kohlrabi	250 g	800 W	5-5½
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten). Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	800 W	1-1½ 1½-2
	Anleitung In eine Tasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3-3½
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG: In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren!
Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Vor dem Füttern erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Empfohlene Serviertemperatur: zwischen 30 und 40 °C.
BABYMILCH: Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.
	Anleitung Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

MANUELLES AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.
Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.
Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.
Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.
Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 bis -20 °C aufweisen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer
Fleisch			
Hackfleisch	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Schweinesteaks	250 g	180 W	7½-8½
	Anleitung Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 25 Minuten lang ruhen lassen.		

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180 W	14½-15½
Ganzes Hähnchen	900 g	180 W	28-30
	Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 15 bis 40 Minuten lang ruhen lassen.		
Fisch			
Fischfilets	250 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	180 W	6-7 12-13
	Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 15 Minuten lang ruhen lassen.		
Obst			
Beeren	250 g	180 W	6-7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.		
Brot			
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Roggen- und Weizenbrot	500 g	180 W	8 -10
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.		

GRILLMODUS

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr: Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel: Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis: Achten Sie bei der Verwendung des Grills immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt.
Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus: Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Nahrungsmittel: Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis: Achten Sie bei der Verwendung des kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Die Nahrungsmittel müssen auf den hohen Rost gelegt werden, sofern nicht anders angegeben. Anderenfalls können Sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
Die Nahrungsmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Richtlinien zum Grillen von gefrorenen Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Tiefgefrorene Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Brötchen (je ca. 50 g)	 2 Stk. 4 Stk.	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Nur Grill 1 -2 1 -2
	Anleitung Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Die zweite Seite der Brötchen auf die gewünschte Bräune grillen. Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250-300 g (2 Stk.)	450 W + Grill	8-9	-
	Anleitung Zwei gefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Anleitung Das gefrorene Gratin in eine kleine, runde, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Pasta (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Nur Grill 1-2
	Anleitung Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Anleitung Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.			
Backofen-Pommes	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Anleitung Die Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den Rost stellen.			

Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 3-4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je 25 g)	Nur Grill	6-8	4-5½
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den Rost legen.			
Brötchen (vorgebacken)	2-4 Stk.	Nur Grill	2-3	2-3
	Anleitung Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.			
Gegrillte Tomaten	 200 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Nur Grill 2-3
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	2 Stk. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite zum Grill kreisförmig auf den Rost legen.			
Hähnchenteile	450-500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	10 -12	12-13
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Lammkotelett/ Rindersteaks (medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill	12-15	9-12
	Anleitung Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Schweinesteaks	250 g (2 Stk.)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Nur Grill 6-7
	Anleitung Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Backäpfel	1 Apfel (ca. 200 g) 2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen.			
Brathähnchen	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Anleitung Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben direkt auf einen ofenfesten Teller legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			

TIPPS UND TRICKS

BUTTER ZERLASSEN
50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken.
Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 800 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN
100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN
20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN
Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
1 Minute lang bei 300 W erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)
Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN
600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 800 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN
Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 800 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN
30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen.
Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

GE89MST-1_XEG_DE68-04258A-00_DE.indd 31 2014-03-12 3:45:59

Fehlerbehebung

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen

Bei Betätigen der Taste „Start/+30s“ wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste **Start/+30s** gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Nahrungsmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern (oder Lichtbogenbildung).

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Nach 10 Minuten im Betrieb sollten der Rauch und die unangenehmen Gerüche verschwinden.
  Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone oder stellen Sie einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum, und starten Sie das Gerät.

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	GE89MST
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowelle Grill Kombinationsmodus	 1200 W 1100 W 2300 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 Ca. 13 kg

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04258A-00